

Zwiebelkuchen mit Räuchertofu

Der Herbst steht vor der Tür, der erste Federweißer ist auf der Flasche. Höchste Zeit für den Klassiker unter den herbstlichen Gerichten!

(Menge für eine 28er Springform)

Zutaten:

für den Teig:

300 g Mehl
1 TL Zucker
20 g Frischhefe
1 TL Salz
80 g Öl
125 ml Wasser

für den Belag:

250 g SOJAFARM Räuchertofu
1,2 kg Zwiebeln
1 TL (Kräuter)salz
80 g Cashewnüsse
2 TL Gemüsebrühe
375 ml Wasser
½ EL Zitronensaft
1 TL Agar-Agar
Salz, Kümmel



Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Hefe, Öl, Zucker, Salz und Wasser verkneten, 15 min abgedeckt gehen lassen und in einer gefetteten, mit Gries bestreuten Springform auslegen. Die Form an einen warmen Ort stellen, damit der Teig nochmals gehen kann.

Für den Belag die Zwiebeln in Öl andünsten, dann Salz, Kümmel und den fein gewürfelten Räuchertofu untermengen. Beiseitestellen.

Die Cashews mit ca. 100 ml Wasser vermischen, das restliche Wasser (275 ml) mit dem Agar-Agar aufkochen. Danach alle Zutaten mischen und abschmecken. Diese Masse wird unter die Zwiebelmischung gemengt. Etwas abkühlen lassen.

Dann alles auf dem Teig verteilen und erneut einige Minuten gehen lassen. Bei 200°C Ober/Unterhitze 30-40 Minuten backen. Guten Appetit!